



LAUREA
AMMATTIKORKEAKOULU
Yhdessä enemmän

Leiriruokailun suunnittelu ja toteutus

Peltoniemi, Pipsa

2015 Leppävaara



Laurea-ammattikorkeakoulu
Leppävaara

Leiriruokailun suunnittelu ja toteutus

Peltoniemi Pipsa
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeen-
johdon ko.
Opinnäytetyö
Marraskuu, 2015

Pipsa Peltoniemi

Leiriruokailun suunnittelu ja toteutus

Vuosi 2015

Sivumäärä 27

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön aiheena on leiriruokailun suunnittelu ja toteutus Stadium Sports Camp -leirillä. Toimeksiantajana opinnäytetyössä toimii Laurea Leppävaaran opiskelija-ravintola BarLaurea, joka toimii ruokailutilana Stadium Sports Campin aikana. Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on suunnitella ja toteuttaa leirin ruokailu BarLaureassa. Tavoitteena on tehdä suunnitelma leirin toteuttamista varten ja onnistua leiriruokailun johtamisessa keittiöpäällikön roolissa. Opinnäytetyön tuotoksena syntyy tarkka suunnittelu- ja toteutusvaihe, jotka auttavat ensi vuonna uudestaan järjestettävässä Stadium Sports Campin leiriruokailun suunnittelussa. Prosessin aikana tutkitaan ja hyödynnetään olemassa olevia ruokapalvelun tapoja ja muokataan niitä leiriruokailuun sopivaksi.

Teoreettinen viitekehys muodostuu tässä työssä kolmeen osa-alueeseen; tapahtuman tuottamiseen, projektijohtamiseen sekä ruokapalveluun. Tapahtuman tuottaminen käsitellään tapahtuman pääpiirteiden, tapahtuman johtamisen ja tapahtuman tavoitteiden näkökulmista. Projektijohtaminen käydään läpi projektin pääpiirteiden ja myös päivittäisjohtamisen näkökulmien kautta. Ruokapalvelun läpikäyminen tuo pohjaa suunnitteluvaiheen avaintoiminnoille.

Opinnäytetyön seuraavat vaiheet ovat suunnittelu- ja toteutusvaiheet. Suunnitteluvaiheessa selvitetään kolme tärkeintä avaintoimintoa, jotka toimivat tämän opinnäytetyön ohjenuorina. Suunnitteluvaiheen kolme toimintoa ovat; ruokalista, omavalvonta ja henkilökunta. Suunnitteluvaiheessa näistä kolmesta avaintoiminnoista tehdään suunnitelma, ja niiden suunnitelmien konkreettisilla toimilla siirrytään toteutusvaiheeseen. Toteutusvaiheessa näiden kolmen avaintoiminnon suunnitelmat toteutetaan, jolloin itse leiriruokailun toiminnallinen vaihe käynnistyy. Tässä opinnäytetyössä tätä toiminnallista vaihetta kuvataan tekijän päiväkirjamerkintöjen avulla jokaisesta avaintoiminnoista. Päiväkirjamerkinnät tuovat omalaatuisen leiman tälle työlle.

Toimeksiantajan arvioinnin ollessa iso osa tätä työtä, se on sisällytetty opinnäytetyön runkoon. Leiriruokailun suunnittelu ja toteutus kohtasivat ja leiriruokailu oli onnistunut. Tämän työn avulla seuraavaa leiriruokailua suunnitteleva saa tietoa tärkeistä avaintoiminnoista.

Pipsa Peltoniemi

Planning and Implementation of Camp Food Services

Year	2015	Pages	27
------	------	-------	----

The subject of this functional thesis is the planning and implementation process of camp food services at the Stadium Sports Camp. The commissioner of this thesis is Laurea Leppävaara's student restaurant BarLaurea, which serves as a dining space at the Stadium Sports Camp. The purpose of this thesis is to design and implement the camp food services at BarLaurea. The objective is to design a plan for the implementation of the camp food services and to succeed in the role of head chef. The end results of this thesis are an exact plan and practical implementation, which will be useful for next year's Stadium Sports Camp food service planning. During the process, the existing food service ways are explored and modified for the needs of the camp.

In this work the theoretical framework focuses on three areas; event production, project management, as well as food service events. The section on event production discusses perspectives of the main features of the event, event management and event goals. The main features of the project and also the daily management perspectives are covered. Food services are also described as they are the key function in the planning phase.

The two steps of the thesis are the planning and implementation phases. The planning phase explains the three main key functions that provide guidelines for this thesis. The planning phase's three key functions are; menu, self-monitoring and staff. With these key functions, the plan for the implementation phase was drawn up. In the implementation phase, the three key functions were implemented, so that the functional phase of the camp food service starts. In this thesis the functional part is described in the format of the author's diary of each key function.

Commissioner assessment is an essential part of this work. It is included in the thesis. The camp food service planning and implementation were well executed and the camp food services were successful. This work provides information for the next camp food service planner about important key functions.

Keywords: camp food service, food service event, key functions, project management

Sisällys

1	Johdanto	6
2	Leiri toimintaympäristönä	7
3	Tapahtuman suunnittelu ja johtaminen	7
3.1	Ruokapalvelut osana tapahtumaa	8
3.2	Projektijohtaminen tapahtumassa	9
4	Ruokapalveluprosessin kuvaus	11
4.1	Suunnitteluvaihe	11
4.2	Toteutusvaihe.....	17
4.3	Reflektiivinen oppiminen	22
4.4	Toimeksiantajan arviointi	24
5	Johtopäätökset	24
	Lähteet	26
	Taulukot	27

1 Johdanto

Leirit ovat iloisia tapahtumia missä lapset kehittävät vuorovaikutustaitojaan sekä saavat mahdollisuuden oppia uutta. Moni lapsi kesälomallaan osallistuu erilaisille leireille ja nämä leirit ovat tärkeitä myös aikuisille jotka joutuisivat muuten jättämään lapsensa yksin kotiin töiden ajaksi.

Tämä opinnäytetyön aiheena on leiriruokailun suunnittelu ja tuottaminen kesällä 2015. Leiriruokailun suunnittelussa käytetään tapahtuman tuottamisen sekä projektijohtamisen teoriaa. Tuottaminen on vaiheistettu prosessin mukaan ja jokaisessa vaiheessa on omat tärkeät osa-alueet.

Opinnäytetyön aihe syntyi toimeksiannosta ja myös tekijä osallistui itse leiriruokailun läpiviemiseen. Tekijä oli suorittanut opintoihinsa kuuluvan harjoittelun Laurea Leppävaaran opiskelijaravintolassa BarLaureassa, jossa myös leirin ruokapalvelut järjestettiin. Nämä siis yhdistyivät, ja toivat pohjan tälle opinnäytetyölle sekä osallistumiselle keittiöpäällikön roolissa leirin ruokapalveluihin.

Työn tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa leiriruokailu Stadium Sports Camp -leirille. Tavoitteena oli tehdä suunnitelma jonka avulla pystyy toteuttamaan leiriruokailun prosessin läpi onnistuneesti tekijän oppiessa myös itse. Työ toteutettiin BarLaurealle kesällä 2015, jotta he saisivat tarvitsemansa tiedot leiriruokailun järjestämisestä uudestaan kyseiselle tapahtumalle. Työ oli muodoltaan toiminnallinen opinnäytetyö, sisältäen tekijän osallistumisen voimakkaasti suunnitteluun ja tekijän ollessa päävastuussa leiriruokailun toimivuudesta. Työssä ei oteta kantaa kattotapahtuman Stadium Sports Campin suunnitteluun ja toteutukseen vaan syvennyttään ruokapalvelujen suunnitteluun ja toteutukseen. Aiheen rajauksen peruste on tekijän työsuhte Laureaan, ei Stadium Sports Camp -organisaatioon.

Työssä tutkittiin ensin tapahtuman toimintaympäristöä Stadium Sports Camp -leiriä ja tapahtuman suunnittelua. Sitten pureudutaan koko tapahtuman läpi vievään prosessivaiheeseen. Lopuksi tutkitaan työntekijöiden palautteiden ja itsereflektioiden avulla tapahtuman onnistumista BarLaurean ja tekijän suhteen.

Opinnäytetyössä kuvataan johdannon jälkeen Stadium Sports Camp -leiriä toimintaympäristönä. Luvussa kolme perehdytään tapahtuman tuottamisen, projektijohtamisen ja ruokapalveluiden teoriaan. Luku neljä käsittelee leirin suunnittelu- ja toteutusvaiheen läpivientiä ja lopussa arvioidaan itsereflektioiden pohjalta leirin ruokapalvelun onnistumista.

2 Leiri toimintaympäristönä

Suomessa Stadium Sports Camp järjestettiin kesällä 2015 ensimmäistä kertaa Espoossa Leppävaaran urheilupuistossa. Leirin kesto oli kaksi viikkoa, puolivälissä lapset vaihtuivat. Suurimmat yhteistyökumppanit olivat Stadium, Laurea, Espoon kaupunki ja Omnia. Leirin lapset, iältään 11 - 14 -vuotiaita, majoituivat lähellä olevissa kouluissa ja ruokailivat Laurea Leppävaaran lounasravintolassa. Lajikohtaiset harjoitukset oli järjestetty alueen tarjonnan mukaan, esimerkiksi jääkiekkoilijat harjoittelivat Laurea Leppävaaran vieressä olevalla Reebok-areenalla. (Stadium Sports Camp.)

Stadium Sports Camp työllistää ympäri vuoden kaksi työntekijää ja leirien ajaksi noin 60 nuorta palkataan kesätyöntekijöiksi. Urheiluseurat palkkaavat omat ohjaajansa ja valmentajansa. Laurea Leppävaaran tiloissa työskenteli neljä (4) Omnian kautta tullutta Espoon kaupungin kesätyöntekijää sekä kolme (3) restonomiopiskelijää.

Laurea Leppävaaran opetusravintola BarLaurea toimii Leppävaaran kampuksella restonomiopiskelijoiden oppimisympäristönä. BarLaureaan kuuluu lounasravintola, a la carte ravintola Flow, kahvila Beat sekä kokouspalvelut. Restonomiopiskelijat valmistavat ruoan linjastoon yhdessä esimiesharjoittelijoiden sekä keittiömestarin avustuksella. Lounasravintolassa asiakaspaikkoja on noin 200 ja kolme linjastoa sekä yksi tiskilinja. (Laurea, BarLaurea.)

Leirin ajankohta sijoittui keskikesään ja leirin ensimmäinen viikko pidettiin 21.6.-27.6.2015. Toinen viikko alkoi 28.6. ja loppui 4.7. Leirin ympärillä toimivat ihmiset työskentelivät vielä viikon leirin jälkeen purkaen tiloja ja vieden tavaroita varastoon.

3 Tapahtuman suunnittelu ja johtaminen

Tässä luvussa käsitellään tapahtuman suunnittelua ja johtamista teorian avulla. Tapahtumien pääpiirteitä käydään läpi ja samalla verrataan myös Stadium Sports Camp -leiriä tapahtumien piirteisiin. Tapahtuman tuottamiseen liittyvät asiat, kuten ruokapalvelut tapahtumassa ja projektijohtaminen tapahtumassa käydään läpi tässä luvussa.

Tapahtumaa pystyy hyvin käsittelemään projektina. Projekti eli hanke voidaan määrittää monella tavalla. Tässä tapauksessa projekti on kertaluonteinen tapahtuma, jolla on alku ja loppu, ja sitä varten on perustettu johtoporras joka huolehtii projektin loppuun viemisestä. Tapahtumalle tyypillisiä piirteitä on eritelty seuraavasti: ainutkertaisuus, itsenäinen kokonaisuus, ryhmätyöskentely, muutos ja epävarmuus. (Kauhanen, Juurakko & Kauhanen 2002, 24 - 25.)

Stadium Sports Camp -leiri täyttää hyvin projektin ominaispiirteet. Tapahtuma on ainutkertainen, enää ei tule olemaan samanlaista leiriä kuin kesällä 2015. Valta päätöksissä keskitetään pienelle ryhmälle, vaikka mukana on erilaisia muitakin ryhmiä. Tämä tekee leiristä myös itsenäisen kokonaisuuden. Riskit kuuluvat jokaiseen projektiin, niin myös Stadium Sports Camp -leiriin. Riskien hallinnalla on suuri merkitys tapahtuman onnistumiselle joten ne tulee myös huomioida suunnitteluvaiheessa.

Tapahtumalla tulee olla tavoite. Ilman tavoitetta oleva tapahtuma ei palvele ketään. Tavoite voi olla yksinkertaisesti se, että osallistujat viihtyvät. Tapahtumalla pitäisi myös olla hieman konkreettisempi tavoite. Esimerkiksi uudet tilaajat ja ostajat tapahtuman jälkeen on nopea tapa arvioida tapahtuman tuottavuutta. Tavoitteena voi myös olla voittoa tavoittelematon tavoite. Tapahtumien tavoitetta tulisi miettiä enemmän, sillä se antaa hyödyn järjestäjille sekä osallistujille. Ilman tavoitetta olevaa tapahtumaa on periaatteessa mahdoton arvioida, sillä osallistujat eivät tiedä mitä tapahtumalla haettiin. Jäljelle jää vain järjestäjien mututuntumalla arviointi. (Vallo & Häyrinen 2012, 110 - 111.)

3.1 Ruokapalvelut osana tapahtumaa

Ruokapalvelujen muoto määräytyy osallistujien, luonteen, ajankohdan, teeman ja tapahtumapaikan mukaan. Tapahtumiin voidaan järjestää tarjoilu itse tai tarjoilun voi ostaa osin tai kokonaan ulkopuoliselta taholta. Tärkeää tapahtumaruokailussa on ottaa huomioon tapahtuman kesto sekä asiakkaan tarpeet. (Vallo & Häyrinen 2012, 152.)

Laurea Leppävaaran lounasravintola BarLaurea on ammattikeittiö. Siellä tulee huomioida asiakkaan tarpeet ruokaa kohden. Tärkeää ammattikeittiön toiminnassa on se, että suunnittelu on johdonmukaista ja toiminta-ajatukseltaan palvelee keittiön toimintaa. Tärkeänä lähtökohdana suunnittelulle on tarkastaa asiakkaan tarpeet. (Lampi, Laurila & Pekkala 2012, 25.)

Stadium Sports Camp käyttää BarLaurean keittiötiloja ruokasalineen ja varastoineen ja hoitaa henkilökunnan yhdessä Omnian ja Laurean kanssa leirin ajaksi. Tapahtuman ruokapalvelujen onnistumiseksi vaaditaan, että keittiötä tulisi johtamaan ennenkin siellä työskennellyt henkilö jonka osaamistaso riittäisi ulkopuolisten opastamiseen. Opinnäytetyön tekijä toimii leirin ajan ravintolan keittiöpäällikkönä ja vastaa työntekijöiden opastamisesta ja muista hallinnollisista asioista.

Stadium Sports Campin asiakkaina ovat sekä lapset että aikuiset ohjaajatkin. Näiden asiakkaiden ruokailutarve oli saada neljä kertaa päivässä ravitseva ja maukas ruoka. Alla oleva taulukko 1 näyttää ruokailurytmin sekä päivittäisen osuuden energiansaannista. Ajat ovat Stadium Sports Campin suunnittelemat, ruokailun täytyy sopia lasten urheilun väliin.

Ateria	Ateria-ajat kello	Osuus päivittäisestä energiansaannista %
Aamiainen	07:30-09:00	15-20
Lounas ja välipala	11:00-13:00	20-30, 5-10
Päivällinen	16:00-18:00	20-25
Iltapala	20:00-21:30	10-15

Taulukko 1 Ruokailuajat

Yllä näkyvät ruokailuajat kertovat lasten energiansaannin kannalta tärkeimmät ajat ja ne myös aikatauluttavat hyvin lasten urheiluleiriä. Jokaisen lapsen tavoite on täyttää 100 prosenttinen energiansaanti päivän ruokailuista.

Tasapainoinen syöminen voi olla vaikeaa. Kaverit saattavat kiusata ja mainokset välittävät riskitietoisia tunteita ja viestejä terveydestä ja ulkonäöstä. Samalla ruoanvalintaan voi syntyä suuntauksia joihin voi liittyä ravitsemuksellisia riskejä, kuten roskaruoka. (Parkkinen & Sertti 2006, 149.)

Säännöllisten ruokailuaikojen tärkeys on merkittävä lasten liikkumisen kannalta. Stadium Sports Campin lajiohjaajat sekä ravintolahenkilökunta tarkkailevat ruokailun ajan lasten suhdetta ruokaan ja puuttuvat mikäli lapsi ottaa liian vähän ruokaa. Tämä keinon tulisi toimia, sillä ruokailuun saapuvat lajikohtaiset ryhmät ja heillä on kaksi ohjaajaa mukana. He pystyvät varmistamaan lasten riittävän ruoan saannin.

3.2 Projektijohtaminen tapahtumassa

Projektin alussa, tässä tapauksessa tapahtuman, projektipäällikön tulee saada ryhmänsä hyväksymään tulevat tehtävät ja tavoitteet. Kun suunnitelmat on tehty ja yhteisymmärrys hyvä, projektin organisoiminen voi alkaa. Johtamistyyli tähän vaiheeseen tulee olla tehtäväsuuntautunut ja määrätietoinen. Töiden käynnistyttyä projektipäällikön tulee kannustaa ja motivoida projektiryhmänsä jäseniä heidän tehtävissään. Kun ajan myötä tehtävät asettuvat uomiinsa, päästään seesteiseen vaiheeseen. Tällöin projektipäällikkö voi hieman vetäytyä taka-alalle, ja varmistaa että kaikki sujuu suunnitelmien mukaan. Tällöin ryhmän työskentelyyn puuttuminen

on minimaalista ja tehtävät hoituvat hyvän ryhmätyöskentelyn ansiosta mallikkaasti. (Ruuska 2012, 134 - 135.)

Työyhteisö tai tiimi tarvitsee johtajaa. Jonkun henkilön tulee huolehtia siitä että työnteon edellytykset ovat kunnossa. Jotta työyhteisö voisi toimia tavoitteellisesti, esimiehen velvollisuus on ylläpitää selkeyttä ja järjestystä, etenkin nopeutuvassa muutoksessa. Työmotivaation luominen ja työtyytyväisyyden ylläpito kuuluvat esimiehen tehtäviin. Työntekijöille syntyy iloa ja halua tehdä töitä, kun he kokevat tavoitteet saavutettaviksi ja jopa ylitettäviksi. Esimiehen tärkeimpiä tehtäviä on huolehtia siitä, että tiimi tietää perustehtävänsä ja työskentelee sen toteuttamiseksi. Tämä ei kuitenkaan ole niin yksinkertaista, sillä perustehtävä on jatkuvan muutoksen alaisuudessa. Tätä tehtävää tulee tällöin selkeyttää ja tarkistaa jatkuvasti. Kokonaisuuden näkeminen ja ymmärtäminen on myös vaikeaa ja sitä varten tulee esimiehen jatkuvasti ponnistella. Esimiehen tehtävänä on huolehtia että yksilö ja tiimi ymmärtää tekemänsä työn tärkeyden ja näkevät sen osana koko yritystä ja sen toimintaa. (Järvinen 2014, 27 - 29.)

Johtamistoiminnan ydintä on henkilöstöjohtaminen. Esimiehen vastuulla on tuloksellinen sekä tehokas työskentely. Yrityksen voimavarojen tarkoituksenmukainen käyttö ja hyödyntäminen on hänen vastuullaan. Vasta alusten onnistuttua, esimies onnistuu. Nykyään ennen kaikkea kysymys on koko yrityksen osaamisen johtamisesta. Työntekijän yksilöllinen osaaminen tulisi osata valjastaa yhteiseen käyttöön ja näin ollen saada osaamisesta kaikki irti. Henkilöstöjohtaminen on työsuhteiden luomista, suunnan näyttämistä ja yrityksen kannalta oikeanlaisten voimavarojen käyttämistä ja rakentamista sekä niistä huolehtimista. (Eräsalo 2008, 13 - 14.)

Esimiehen osoittama epäluulo alaisiaan kohtaan majoitus- ja ravitsemisalalla heijastuu liian helposti asiakaspalveluun. Asiakas on se joka mittaa palvelun laadun. Asiakas aistii helposti yrityksen sisäisen hengen ja se vaikuttaa hänen kokonaisvaltaiseen kokemukseen. Esimiehen pitää pystyä arvioimaan omaa toimintaansa ja tietoisesti ohjaamaan itseään ja ajatteluaan. Johtajuutta voidaan kehittää, se ei ole synnynnäinen ominaisuus. (Eräsalo 2008, 116 - 117.)

Esimiehellä on asemansa puolesta laillinen tai sopimussuhteinen määräysvalta alaisiinsa. Tällä vallalla pystytään organisaatiossa toteuttamaan asetetut päämäärät. Esimiehen tulee ottaa valta haltuunsa mutta sen kanssa ei saa pelleillä. Täysin ajattelematta käytetään hokemia ”sata lasissa” sekä ”110-prosenttinen panostus”. Jos alaiset toimivat aina täydellä teholla, aletaan käydä ylikierroksilla. Toiminnasta usein katoaa hallinta ja se muuttuu täysin hallitsemattomaksi. Ulospäin toiminta saattaa näyttää hyvältä ja touhukkaalta, mutta sisältä katsottuna se ei ole. Esimies ei voi vaatia yli 100-prosenttista panostusta, alaisilla saattaa olla muitakin kiinnostuksen kohteita sekä asioita jotka sitovat enemmän energiaa kuin tehtävä työ.

Kaikista realistisinta olisi jokaisen alaisen työskentely silloisilla käytettävissä olevilla voimavaroillaan. Työnantajan on hyväksyttävä se, että työntekijälle yritys ei välttämättä merkitse niin paljoa kuin itse työnantajalle. (Eräsalo 2008, 119.)

4 Ruokapalveluprosessin kuvaus

Tässä luvussa kuvataan leiriruokailun suunnittelu- sekä toteutusvaiheet. Nämä vaiheet kuvataan järjestyksessä kolmen tärkeimmän tehtäväalueen kuvauksina. Avaintoimintojen suunnittelu selkeyttää toteutusvaiheen työtehtäviä ja suunnitteluvaiheen avulla toteutusvaiheeseen siirtyminen on selkeämpää. Avaintoimintoja ovat ruokalista, omavalvonta sekä henkilökunta, joiden pohjalle tämä tapahtumaprojekti pääsääntöisesti rakentui.

4.1 Suunnitteluvaihe

Leirin suunnittelu alkoi jo helmikuussa 2015. Monet osa-alueet olivat vielä epäselviä ja niiden selvittäminen ei ollut tekijän puolesta mahdollista. Ensimmäinen tapaaminen alkuvuodesta 2015 Stadium Sports Campin edustajien, BarLaurean edustajien, Laurea-ammattikorkeakoulun edustajien, Omnian edustajien sekä Espoon kaupungin edustajien kanssa antoi paljon tietoa tulevasta tapahtumasta. Tärkeiksi asioiksi nousi muun muassa ennen tapahtumaa suunniteltavia asioita, joita ovat: omavalvonta, ruokalista sekä henkilökunnan rekrytointi. Suunnitteluvaihe on tärkeä, sillä se tuo pohjan koko tapahtuman järjestämiselle Laurean tiloissa. Keskeiset tehtävät suunnitteluvaiheessa ovat ruokalista, omavalvonta ja työntekijät. Nämä toisivat täyden pohjan tapahtuman järjestämiselle ja antaisivat oikean tiedon toteutusvaiheeseen.

Ruokalistan suunnitleminen

Ruokalistan tekeminen oli ensimmäinen tehtävä. Käytettiin Stadium Sports Campin edellisvuoden ruokalistaa joka oli käytössä Tampereen leirillä vuonna 2014. Se tuo hyvän pohjan suunnittelulle. Hyödynnettiin edellisvuoden ruokalistaa kokonaisuudessaan, sillä rekrytointi ja muut leirin järjestelyasiat ovat suuritöisiä. Ruokalista toimisi suunnannäyttäjänä, sillä aineksia ei käytetty joten reseptiikalla saisi helposti muunneltua ruokia.

Elintarvikelaki ja -asetukset vaikuttavat ruokalistan suunnitteluun. Toimiva omavalvontasuunnitelma toimii ohjeistuksena keittiön toiminnalle. Näillä suosituksilla pyritään pitämään ruoka turvallisena jokaiselle. Valtion ravitsemusneuvottelukunta ohjeistaa ammattikeittiöitä oikeanlaisiin ravitsemussuosituksiin. Näin ruokapalveluja käyttävät henkilöt saavat suositusten mukaisia määriä tiettyjä ravintoaineita. Keittiökohtaiset rajoitteet on myös otettava huomioon ruokalistaa suunniteltaessa. Valmistuskeittiössä saa ruokaa kypsentää raaoista elintarvikkeista. (Mauno & Lipre 2008, 17 - 18.)

BarLaurean keittiötila on valmistuskeittiö, joten ruoka valmistettiin siellä alusta loppuun itse. Itse tehdessä ruoka ei päässyt loppumaan, sillä varastossa oli yleensä lisää raaka-aineita saamaan ruokaan. Seuraavassa taulukossa 2 näkyy viikon ruokalista, joka oli käytössä leirillä. Ruokalistaa varten on myös mietitty kouluikäisten lasten monipuolista ravinnonsaantia osana urheiluleiriä, jolloin tiettyjen ravintoaineiden saanti on suurempaa.

Menu Stadium Sportscamp 2015

Päivä	Ruoka	Menu	HUOM!
Sunnuntai	Lounas	Jauhelihapihvi kermakastikkeessa, perunaa + salaatti	<u>Vain leirin työntekijät.</u> Klo 15.30 - 18.00
	Päivällinen	Liha-makaronilaatikko - puolukkahilloa	
	Iltapala		
Maanantai	Lounas	Kalapuikot, perunasosetta, <u>remouladekastiketta</u> j salaatti	Kaikki samaan aikaan
	Päivällinen	Broileririsotto ja salaatti	
	Iltapala		
Tiistai	Lounas	Pyttipannu, punajuuri + salaatti	
	Päivällinen	Jauheliha-peruna-juuresvuokaa + salaatti	
	Iltapala		
Keskiviikko	Lounas	<u>Kananpojanfilettä</u> , kastiketta, riisiä + salaatti	
	Päivällinen	Lihapyöryköitä, kastiketta ja perunasosetta + salaatti	
	Iltapala	Pannukakku ja hillo	
Torstai	Lounas	<u>Spaghetia Polognaise</u> + salaatti	
	Päivällinen	Kinkkukiusausta + salaatti	
	Iltapala		
Perjantai	Lounas	Kananpoikapasta + salaatti	
	Päivällinen	Nakkikastiketta ja perunasosetta + salaatti	
	Iltapala		
Lauantai	Lounas	Porsaanleike, kastike, <u>kermaparunat</u> + salaatti	Klo. 10.30 - 12.30

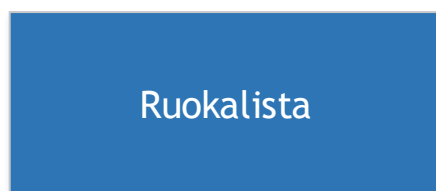
Taulukko 2 Ruokalista

Ylläoleva ruokalista näyttää leirin ruokailujen monipuolisuuden. Ruokalista oli hyvin muunneltavissa vaihtamalla kastikkeita sekä lisukkeita. Tärkein ravintoaine, pääproteiini, vaihtelee päivittäin.

Kouluikäiselle ruokavalion tulisi olla monipuolinen, kohtuullinen, tasapainoinen sekä maittava. Tärkeintä on ettei ruokavalioon eksy runsaasti puhdistettuja elintarvikkeita. Ravitseva aamiainen takaa hyvän vireyden mielelle aamupäivällä. Pelkkä paahtoleipä ja hillo eivät riitä kouluikäiselle lapselle. Liikuntaa harrastavat pystyvät paremmin säätämään ruokailuaan

kasvavan ruokahalun mukaan. Heidän ravinnon tarve riippuu liikutusta määrästä. (Kylliäinen & Lintunen 2005, 126 - 127.)

Suunnitelmien avulla saatiin ruokalista valmiiksi. Tämä muodostaa yhden avaintoiminnon suunnitelman lopputulosta varten. Alla oleva taulukko 3 näyttää visuaalisesti muodostuvan avaintoimintoketjun ensimmäisen osan.



Taulukko 3 Avaintoiminto

Seuraavaksi siirryttäessä omaohjelmasuunnitelmaan, taulukon 3 avaintoiminto saa seurakseen uuden avaintoiminnon.

Omaohjelmointi

Omaohjelmoinnalla luodaan turvallinen elintarvikeympäristö toimijalle. Toimijan tulee tuntea oma toiminta ja pyrkiä menettelemään niin ettei niistä koidu mitään terveyshaittaa tuotteiden käyttäjälle. Omaohjelmoinnassa toimija valvoo itse tuotteiden turvallisuuden ja laadun niin kuin myös toimintaolosuhteiden asianmukaisen varustelun. Se on tuotannon työkalu. (Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa 2013, 8.)

Oman ohjelmoinnin kirjaaminen ylös määrävälein on tärkeintä. Kuitenkaan ihan kaikkea ohjelmoidua dataa ei ole tarpeen kirjata. Lämpötilojen seuraukset päivittäin on tarpeen, mutta kirjaaminen voi tapahtua harvemmin esimerkiksi kerran viikossa. Lämpötilojen lisäksi on tärkeää myös huomioida ja kirjata jätahuollon sekä siivouksen asianmukainen ohjelmointi. Kaikki poikkeavat huomiot tulee kirjata ylös sekä niistä seuranneet toimenpiteet. Kirjaamiskäytäntöjä voidaan muuttaa, vain terveystarkastajan tai eläinlääkärin hyväksynnällä. (Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa 2013, 20.)

Elintarvikenäytteitä voi halutessaan ottaa käsittelemästään tai valmistamastaan ruoasta. Näytteitä voidaan käyttää laadunohjelmointia varten tai tarkastaja voi määrätä näytteitä otettavaksi. (Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa 2013, 78.)

Leiriruokailun omavalvontaprosessi alkoi Espoon kaupungin terveystarkastajan soittaessa ja kertovansa tarvitsevana omavalvontasuunnitelman leiriruokailua koskien. Hän ei tiennyt kaista leiriä koskevista asioista joten lyhyt puhelinpalaveri toi tarvittavat asiat ilmi.

Omavalvontasuunnitelma saatiin alkuun käyttämällä BarLaurean jo ennalta olevaa suunnitelmaa. Tiedot tarkastettiin oikeiksi ja Stadium Sports Campia koskemattomat tiedot poistettiin suunnitelmasta. Omavalvontasuunnitelma lähetettiin takaisin terveystarkastajalle ja hän ilmoitti tulevana tarkistamaan suunnitelman käyttöönoton leirin aikana.

Avaintoimintoja on nyt omavalvontasuunnitelman jälkeen kaksi. Alla oleva taulukko 4 näyttää visuaalisesti nämä toiminnot.



Taulukko 4 Ruokalista ja omavalvontasuunnitelma

Yllä oleva taulukko näyttää nyt tähän mennessä kertyneet suunnitelmat avaintoiminnoista.

Henkilöstö

Rekrytoinnin tavoitteena on täyttää syntyneet työpaikat työvoimatarpeen mukaan. Se on yksi yrityksen menestystekijöistä ja keino tehdä tulosta. Työntekijöiden hankinta liittyy työvoiman tarpeeseen ja on yhteydessä henkilöstösuunnitelmaan. Työsuhteita on erilaisia, perustyyppi on toistaiseksi voimassa oleva työsuhde. Tosin myös määräaikaista työsuhdetta on paljon, siihen voi olla syynä työn kausiluonteisuus tai työntekijän oma tahto. (Eräsalo 2008, 28 - 29.)

Kriteerien määrittely alkaa sillä, että selvitetään uuden työntekijän rooli ja työtehtävä tulevassa työssä. Työkokemus ja koulutus yhdessä muodostavat osaamisen. Työtehtävän minimivaatimukset tulee olla selvillä ja myös miten osaamistarve muuttuu työtehtävässä ja se tulee ottaa huomioon valintaperusteissa. Persoonalliset ominaisuudet ovat myös tärkeitä, ja usein

työhaastattelussa ”hyvän tyytin” löytämiselle toimitaan intuition pohjalta kun saadaan kasvot hakemukselle. (Eräsalo 2008, 30 - 32.)

Neljä suurta asiaa joita jokainen haastattelija toivoo löytävänsä haastateltavasta ovat: ammatillinen osaaminen, persoonallisuus, henkilökemia ja motivaatio. Näihin neljään tekijään liittyy monia muita pieniä muuttujia. Yhdelle tärkeää on henkilökemia, toiselle osaaminen. Päätöksenteko on varmintä, kun haastattelija tietää jotain haastateltavan osaamisesta. Ne taidot haastateltava tuo yritykseen. Kaikkien neljän huomioiminen on tärkeää ja niiden selvittäminen auttaa haastattelijaa tekemään päätöksen. (Markkanen 2009, 44.)

Omnian henkilöstöpalveluiden kehittämispäällikkö Jukka Kivimäki otti rekrytoinnin hoitaakseen Espoon Kuntarekryn kautta, jotta leirille saataisiin Espoolaisia kesätyöntekijöitä. Kivimäen kanssa suunniteltiin työhakemukseen ennakkotiedote, jossa selviää leirin tarjonta ja tuleva työnkuva. Alla oleva ote on ennakkotiedotteesta:

” Omnia on mukana tulevan kesän Stadium Sports Camp -leirillä palkkaamalla kesätyöntekijöitä leirin ruokasaliin ja keittiöön.

Stadium Sports Camp -leirillä syödään neljä kertaa päivässä, yli 20 000 annosta 2 viikon ajan. Ruokasalin kesätyöntekijät vastaavat yhdessä keittiöryhmän kanssa siitä, että kaikki saavat ruokaa, oikeaan aikaan, ja ruokala pidetään siistissä kunnossa.

Omnian kautta palkataan yhteensä viisi kesätyöntekijää siten että vähintään kolmella heistä tulisi olla ruoanvalmistukseen liittyvää keittiöalan osaamista. Ruokasalin puolella kesätyöntekijän tehtäviin kuuluu ruuanjakelulinjasto ja astiahuolto.

Kesätyöntekijät työskentelevät alan ammattilaisten ohjauksessa.

Omnia palkkaa kaikki vuoden 2015 kesätyöntekijät Kuntarekryn kautta. Hakuilmoitus julkaistaan 6.3.2015.”

Kuntarekryn suljettua päätettiin kenet kutsutaan haastatteluun. Valitettavasti osa ehdokkaista oli jo saanut muuta työtä, joten Omnia palkkasi neljä työntekijää viiden sijaan. Haastattelut suoritettiin Laurea-ammattikorkeakoulussa sekä puhelimen välityksellä. Haastateltavien ollessa vielä lukioikäisiä, keskityttiin haastattelussa enemmänkin selvittämään soveltuvuus ja motivaatio kesätyöhön. Ammatillinen osaaminen ei ollut ensimmäisenä prioriteettina, sillä perehdyttäminen tehtäviin kuuluisi leirin ohjelmaan.

Haastatteluiden jälkeen päätettiin Kivimäen kanssa ketkä tultaisiin palkkaamaan leirille. Kivimäki ilmoitti heille henkilökohtaisesti valinnasta ja Omnia solmi heidän kanssaan työsopimuk-

sen joka oli määräaikainen. Työsopimuksessa käytettiin kunta-alan työehtosopimusta ja Kivimäki perehdytti tähän työehtosopimukseen hyvin. Työvuorolistat tehtiin tämän työehtosopimuksen mukaisesti määräaikaiselle työsuhteelle.

Kesätyöntekijöiden työkuvaan kuuluu ruoanjakolinjastosta huolehtiminen sekä lounasravintlan siisteyden ylläpito. Keittiöön tarvitsisi vielä henkilökuntaa. Stadium Sports Campin kanssa käymät keskustelut johtivat siihen tulokseen, että rekrytoidaan vielä kaksi kokkia leirin ajaksi vastaamaan keittiöstä. Leiriruokailun sijoittuessa Laurea Leppävaaraan, restonomiopiskelijoita voitiin rekrytoida leirille töihin. Kokkien rekrytointi hoidettiin Laurea Leppävaaran sisällä ja pian kaksi loistavaa työntekijää löytyi leirille työntekijöiksi.

Alla oleva taulukko 5 näyttää suunnitteluvaiheen kautta saadut avaintoiminnot suunnittelu järjestyksessä.

Ruokalista
Omavalvontasuunnitelma
Henkilökunta

Taulukko 5 Kolme avaintoimintoa

Nämä kolme muodostavat suunnitteluvaiheen tärkeät toiminnot ja ne ovat muodostuneet suunnitteluvaiheen aikana.

Suunnitteluvaiheen lopputulos

Suunnitteluvaiheen tavoitteena on saada selkeä kuva tapahtumaprojektista ja sen avaintoiminnoista. Nämä avaintoiminnot näkyvät nyt taulukon muodossa alla olevassa taulukko 3:ssa.

Taulukko auttaa havainnollistamaan suunnittelun lopputuotoksen ja auttamaan toteutusvaiheen kuvauksessa. Kolme allekkaista laatikkoa kuvaavat suunnitteluvaiheesta saatuja avaintoimintoja ja niiden konkreettisia tuloksia. Vierellä kulkeva pitkittäislaatikko *projektijohtaminen* kuvaa johtamispuolen suunnittelua ja tekijän omaa perehtymistä johtamiseen tapahtumassa.



Taulukko 6 Suunnitteluvaiheen lopputulos

Ruokalista saatiin kun perehdyttiin ravintosuosituksiin ja edellisen vuoden ruokalistaa hyödyntämällä. Omavalvontasuunnitelma pohjautui BarLaurean omaan suunnitelmaan jota muokattiin saaden siitä leiriruokailulle oma suunnitelma. Henkilökunta rekrytoitiin yhdessä Omnian kanssa ja työntekijöitä leiriruokalaan saatiin yhteensä kuusi. Projektijohtaminen liittyy tiukasti kaikkiin kolmeen avaintoimintoon ja sitä kuvaava nuoli on asetettu kulkemaan kaikkien kolmen toiminnon kanssa.

4.2 Toteutusvaihe

Toteutusvaihe käynnistyi kesätyöntekijöiden tullessa kaksi viikkoa leirin alkua BarLaureaan töihin. Perehdytysvaihe leiriruokailua varten käynnistyi 8.6.2015. Suunnitelmat ruokalistasta, omavalvonnasta sekä henkilökunnasta otettiin käyttöön ja alettiin työstämään niistä kunnon toteutusta. Seuraavassa kappaleessa käsitellään avaintoiminnot; ruokapalvelun toiminta, omavalvonnan käyttöönotto sekä henkilökunnan työhönopastus ja seuranta. Jokainen osio sisältää otteita tekijän pitämästä päiväkirjasta johon viitataan lyhennyksellä (PK).

Ruokapalvelu

Elintarvikkeet tilattiin tukusta BarLaureaan ja tärkeintä oli elintarvikkeiden riittävyys. Tukun kahden päivän toimitusaika toi myös haasteita. Leirin alkaessa juhannuksen jälkeisenä sunnuntaina, tuotteet jouduttiin tilaamaan edeltävän viikon torstaille. Osa elintarvikkeista jouduttiin pakastamaan juhannuksen yli niiden säilyvyyden takaamiseksi. Leivän menekki oli suurta ja se loppuikin ensimmäisinä päivinä kesken iltapalaruokailun. Vastatoimiksi alettiin leipoa itse leipää. Lapset ruokailivat kertakäyttöastioista, joiden tilaaminen oli hankalaa pienistä pakkauskooista johtuen. 20 000 lautasen tilaaminen kerralla olisi aiheuttanut tukoksen lastauslaiturilla, joten tilaaminen suoritettiin pienemmissä erissä koko leirin ajan.

Tavarantoimituksen jälkeen kokit huolehtivat itse ruoanlaitosta ja heidän toimiessaan kaksivuorotyössä, aina toinen heistä oli paikalla keittiössä. Elintarvikkeet olivat korkealaatuisia ja eineksiä välttämällä teimme ruoan BarLaurean keittiössä. Jotkin ruoat oli tosin järkevintä ostaa valmiina kuten paneroidut possufileet sekä kasvispihvit. Itsetehty ruoka keräsi kiitosta niin lapsilta kuin myös heidän vanhemmiltaan. Erityisruokavaliot oli myös helppo ottaa huomioon kun ruoka tehtiin alusta asti itse. Useimmat ruoat tehtiin laktoosittomina ja gluteenittomina, esimerkiksi kanapastan ainekset olivat linjastossa erikseen, jotta keliaakikot voivat myös syödä kastiketta.

Omnian kautta tulleet neljä kesätyöntekijää huolehtivat ruokasalin siisteydestä leiriviikkojen ajan. Aamu- ja iltapalan esille laittaminen kuului myös heidän työkuvaan. Ruoka tarjoiltiin yhden linjaston molemmilta puolilta. Leipäpöytä ja juomapiste sijaitsivat erikseen. Näkkileipä kuului lämpimille ruoille, aamu- ja iltapalalle esille laitettiin pehmeää leipää. Kesätyöntekijät oppivat nopeasti ja heidän työpanoksensa oli merkittävää leiriruokailun onnistumiselle.

”Ensimmäiset päivät olivat todella vaativia ja raskaita. En valehtele jos sanon että muutama kyynelkin saattoi vuotaa paineiden takia. Onneksi keittiötiimi on hyvin mukana koko jutussa ja he osaavat hoitaa ruoan kuin ruoan linjastoon. Kesätyöntekijät on todella nopeasti oppinut että 200 lasta on paljon ja he myös syövät paljon. Jotenkin tuntui että kaikki hiukan aliarvioivat tilannetta leiriä edeltävällä viikolla. Kun nyt leiri oikeasti alkoi, asiat valkenevat täysin eri tavalla. Tässä onkin hyvä opetus: älä koskaan aliarvioi tilannetta, tilaa aina lisää ruokaa. Ja selvitä missä on tukku ja tukkukortti.

Tavarantoimituksen normalisoitua juhannuksen jälkeen hommat alkoivat luistamaan paremmin. Ruoka riitti ja rytmiin oli tottunut. Melko monelle oli aikaset aamut raskaita, mutta niitä joutuu tässä työssä tekemään väistämättä. Onneksi hyvä työilmapiiri auttoi jaksamaan päivän haasteiden yli. Keittiössä ja salissa menee hyvin ja ei tarvitse kyttää koko ajan heidän

tekemisiään. Tietysti autan heitä omavalvonnassa ja muussa, mutta ruoan tekeminen ja muut rutiinihommat sujuvat hyvin. ” (PK)

Omavalvonta

Omavalvontasuunnitelman teko oli vain ensimmäinen tehtävä omavalvonnassa. Lämpötilojen tarkkaileminen ja elintarvikenäytteiden otto tuli suorittaa tarkasti. Negatiivisen kuvan tuottaminen Stadium Sports Campille ei olisi hyväksi ja saattaisi myös pilata leirin tulevaisuuden Laurean tiloissa. Onneksi tarvittavat välineet ja tieto oli olemassa, joten omavalvonnan seuranta oli helposti hoidettavissa.

Lämpötilojen valvominen ja seuranta on tärkeää ruoanjakelussa. Bakteerien kasvaminen tietyissä lämpötiloissa nostaa ruokamyrkytyksen riskiä, joten seuranta on ehdottoman tärkeää. Seuranta voi tapahtua melko tavallisestikin, ei tarvitse olla uusimpia laitteita ja monitoreja, riittää pelkkä lämpömittari, kynä ja paperi. Seuranta helpotettiin vielä tehden excelillä taulukko mitattavien elintarvikkeiden lämpötiloista. Alla oleva taulukko 4 on leirillä käytetty lämpötilaseuranta pohja.

pvm	22.kesä	23.kesä	24.kesä	25.kesä	26.kesä	27.kesä	
aamu							
jogurtti							
puuro							
maito							*mahdolliset raja-arvon
							ylitykset ja niistä seuranneet
lounas							toimenpiteet
salaatti							
lisuke							
pää							
kastike							
maito							
päiväll.							
salaatti							
lisuke							
pää							
kastike							
maito							
ilta							
maito							
jogurtti							

Taulukko 7 Lämpötilaseuranta

Taulukkoon merkittiin lämpötilat ruokailun aikana esillä olleista tuotteista ja lämpötilojen jatkuvaa seuranta suoritettiin. Mikäli tapahtui muutoksia, ne merkittiin myös seurantaan, jotta kaikilla olisi sama tieto lämpötilojen muutoksista ja että jokainen voisi seurata niitä.

Ruokanäytteet otettiin kaikista ruoka-annoksista joita päivän aikana meni. Ruoka annos tulee laittaa pussiin kokonaisena annoksena jollaisena asiakas sen syö. Pussiin lisätään tarvittavat merkinnät kuten päivämäärä, ruoan nimi sekä näytteen kerääjän nimikirjaimet. Pussi asetetaan pakkaseen, jossa sitä tulee säilyttää kaksi viikkoa näytteen keräämispäivästä. (Ruoka-tieto.)

Ruokanäytteiden otto kuului kaikille työntekijöille niin kuin myös lämpötilojen seuranta. He varmistivat, että jokaisesta ruoka-annoksesta otettiin asianmukaisesti ruokanäyte ja se laitettiin pakkaseen. Seuraavaksi esimerkki aamupalan ruokanäytteistä

1. Leipä jonka päällä levite, kinkku, juusto, kurkku ja tomaatti.
2. Jogurtti
3. Maito
4. Puuro

Näistä kaikista otettiin näyte ja samaa kaavaa toistettiin myös lounaalla, päivällisellä ja ilta-palalla. Seuraavaksi ote päiväkirjasta omavalvontaprosessin suorittamisesta.

”Tänään oli sitten se päivä kun terveystarkastaja kävi. Ja kyllä jännitti! Vaikkei mitään huolta ollutkaan sillä olimme tehneet kaiken niin kuin pitääkin. Kaikilla oli omat työvaatteet päällä ja oli jopa siistiäkin sillä tarkastus tapahtui, onneksi, ruokailujen välissä. Tarkastaja oli oikein mukava ja asiantunteva nainen ja tarkastus alkoikin toimistossa käyden läpi tapah-tumaa ja sen ominaispiirteitä. Hygieniapassit tarkastettiin kaikilta työntekijöiltä, joten kier-ros keittiöön saattoi alkaa.

Keittiökierroksella kävimme läpi ruoantuotannon vaiheittain aina tavarantoimituksesta sen tarjoiluun. Koko tiimi sai onneksi enemmän positiivista palautetta kuin negatiivista. Tosin kyllä sitä negatiivistakin tuli. Kylmiöiden hyllyjen alapinta oli likainen ja lattianpesuharjat tulisi puhdistaa jokaisen käytön jälkeen. Siivouskomerosta löytyneen lattialastan väänkyrä olemus herätti hilpeyttä tarkastajassa ja hän sanoikin tämän lastan aiheuttavan varmaankin enemmän kyyneliä kuin kuivan lattian.

Omavalvontaa ajatellen oli hyvä että hän kävi paikan päällä. Olin unohtanut lämpötilaseu-rannasta raja-arvot sekä korjaavien toimenpiteiden täyttömahdollisuuden. Korjasin nämä asiat heti tarkastajan lähdettyä. Vaikka tarkastajan käynti aiheutti ylimääräistä stressiä, hä-nen käyntinsä toi pelkkää positiivisuutta. Kesätyöntekijät saivat nähdä että näitä asioita oi-keasti valvotaan eivätkä ne ole pelkkää puhetta. Myös minun kannalta käynti oli hyvä, sillä opin paljon tulevaisuutta ajatellen ja seuraavalla kerralla kaikki menee paljon hallitummin.” (PK)

Henkilökunta

Kesätyöntekijät tulivat BarLaureaan jo kaksi viikkoa ennen tapahtumaa. Siinä ajassa pereh-dytettiin ruokalistaan ja tavaroiden tilaukseen sekä käytiin läpi keittiötä ja varastotiloja. Pereh-dytysjakson tärkeys korostui kesätyöntekijöille heidän muodostaessa tiiviin työyhteisön tois-tensa kanssa.

Henkilökunnan päivittäisen toiminnan helpottamiseksi apuna oli toimintasuunnitelma. Jokai-nen vaihe tulisi tehdä tarkasti ja vaatimusten mukaisesti, sillä työtehtävissä oikaiseminen saattaisi näkyä ruokailijoille. Tämän valvominen oli tärkeää, sillä vain yhdellä kesätyönteki-jällä oli kokemusta keittiöalasta. Se oli toisaalta hyvä, sillä hän paransi osaamistaan ja kolme muuta kesätyöntekijää oppivat alusta alkaen oikeat työtavat ja normit. He eivät välttämättä tienneet keittiökoneiden nimityksiä tai lyhenteitä ruoille. Heidän ohjaaminen ja perehdyttä-minen vaati pitkäjänteistä työtä, mutta oppiminen tapahtui nopeasti.

”Nyt on onneksi ruoka riittänyt ja systeemit alkaa olla kohdillaan. Nyt kesätyöntekijät voivat ihan rauhassa keskittyä omaan osaamiseen ja sen parantamiseen. Kuitenkin heitä tulee valvoa koko ajan, sillä välillä pieniä asioita unohtuu. Omavalvonnan mittaukset tulee aina tarkastaa ruokailun loppupuolella, että onhan ne tehty.

Keittiöporukka pärjää hyvin. Onneksi siellä on sen verran rautaiset opiskelijat töissä, että he osaavat myös ajatella ja kehittää esimerkiksi erityisruoat jokaiselle ruokailulle. Toinen viikko tulee menemään todella hyvin tämän ensimmäisen viikon loppupuolen perusteella. Enää se ei jännitä niin paljoa.

Olen tyytyväinen työntekijöihin. Tärkeimpänä kriteerinä nostin haastatteluissa esille sen, että he myös saavat tästä kokemuksesta irti jotain. Että he voisivat hyödyntää tätä kokemusta tulevaisuuden uravalinnoissa. Kaikki Kuntarekryn kautta tulleet ovat osoittautuneet erittäin hyväksi työntekijöiksi ja uskon että kirjoitan heille suosituskirjeet tästä kahden viikon rupeamasta.

Oma johtamistaito on myös kehittynyt. Ensimmäisen viikon alkupuoli meni hieman vielä pelokkamassa olotilassa kuin ajattelin, oli vaikea ottaa haltuun koko ravintola. Mutta itsetunnon parantuessa päätöksien tekeminen on helpompaa ja tajuaa ettei kaikki olekaan ihan omaa syytä. Aamusta iltaan kaikki ovat tehneet kovaa työtä ja he ovat myös oppineet samalla. Niin kuin myös minäkin. Olisi ihan hullua kuvitella, että tämä olisi helppoa myös minulle, ei todellakaan ole! Olen joutunut astumaan niin paljon pois omalta mukavuusalueeltani täysin tuntemattomaan, että heikompaakin saattaisi hirvittää. Olen soittanut ruokalinjastolle huoltoa, hakenut lasta urheilukentältä huolestuneen äidin soiton johdosta ja pitänyt kuria tuntemattomille lapsille. Aika paljon enemmän kuin mihin alun perin lähdin mukaan. Tammikuussa ideana oli vain tehdä ruokalista leirille ja ehkä tulla tänne kesäksi töihin katsomaan että tilat pysyvät ehjänä ja homma toimii. Yhtäkkiä olenkin keskellä menoa mukana ja tehnyt paljon työtä leiriruokailun mahdollistamiseksi.” (PK)

4.3 Reflektiivinen oppiminen

Kaikkea oppimaansa on hyvä käsitellä yksin tai ryhmässä. Käsittelyn avulla pyritään ymmärtämään seurauksia ja perusteita toiminnalle. Tätä käsittelyä kutsutaan yleensä nimellä reflektio. Reflektointi ulottuu oman ymmärtämisen ja oppimisen tarkastelusta käytäntöjen ja kulttuurin arvojen pohdintaan. Reflektion tavoitteena on syventää ymmärrystä oman ajattelun ja heijastuksien avulla. (Oppimisen työkalupakki.)

Kesätyöntekijöille annettiin mahdollisuus antaa vapaamuotoista palautetta tapahtumasta ja sen järjestelyistä. Heille annettiin myös mahdollisuus kertoa omasta oppimisestaan ja miten he voisivat sitä hyödyntää tulevaisuudessa. Neljälle työntekijälle lähetettiin kysely, kahdelta tuli lopulta palautteet.

Henkilö A kirjoitti olevansa tyytyväinen leiriltä saamaansa työkokemukseen. Ensimmäinen kosketus keittiötyöhön meni hänen mielestään oikein hyvin ja tuo varmuutta seuraaviin työmahdollisuuksiin. Hänen odotuksensa työtä kohtaan oli erilaiset kuin lopullinen tulos. Työ oli rennompaa mutta fyysisesti raskaampaa kuin hän oli odottanut. Hänen mielestään perehdytyksessä oli hieman puutteita etenkin keittiön puolella. Vaikka hygieniapassi olikin, hän koki että käytäntö oli hieman vaikeampaa. Kuitenkin hän koki keittiöpäällikön olleen mukava ja että oli aina helppo tulla kysymään ongelmatilanteesta. Hyvä tiimi toi myös osansa mukavaan työskentelyyn ja töihin oli mukava tulla.

Henkilö B taas kertoi että hänen oli hauska seurata omaa kehittymistään. Haparoivan alun jälkeen toinen viikko sujui jo melkein rutiinilla. Ennakkokäsityksiä hänellä ei ollut, eikä mitään mielikuvaa mitä tulisi odottaa. Hän yllättyi eniten lasten määrästä, heitä oli kuulemma todella paljon. Hän koki sen arvioimisen hyvin vaikeana etukäteen. Hän koki oppineensa tapahtuman aikana paljon keittiötyöskentelystä ja ravintola-alasta. Tämä tapahtuma opetti hänelle tiimityöskentelytaitoja ja työnjakamista ryhmän sisällä. Hän koki keittiöpäällikön hoitaneen hommansa hyvin ja koki että päällikkö oli helposti lähestyttävissä ja oli helppo tulla kysymään mieltä askarruttavia asioita.

Opinnäytetyön tekijä, keittiöpäällikkö, koki että asiat menivät juuri niin kuin henkilöiden A ja B:n palautteet kertovat. Tärkeintä tekijälle oli, että kesätyöntekijöiden olisi mukava tulla työpaikalle ja työkokemuksen saaminen.

Tekijä koki leirin hyvin opettavaisena. Päiväkirjan pitäminen auttoi oppimisessa ja sekä oman osaamisen kehittymisen seuraamisessa. Eniten osaamista tuli ennestään tuntemattomien ihmisten opastamisesta ja heidän käytöksensä oppimisesta. Oikeanlaisten työtehtävien jako on tärkeää ravintola-alalla. Kun oikeanlaiset ihmiset ovat oikeassa paikassa, tehokkuus on huomattavaa. Sen oppiminen oli suurinta mitä tekijä oppi leiriruokailun johtamisen aikana. Palautteen antamisessa tekijä kehittyi ja kehitti myös omaa päivittäisjohtamistaan.

”Viimeinen päivä meni. Oli aika haikeaa. Oltiin koko porukalla viimeisessä vuorossa joten päivittäistehtävät tuli tehtyä isolla porukalla. Aamiainen ja lounas menivät helposti kun oli kuusi ihmistä salissa ja keittiössä pyörimässä. Kokit jatkavat tästä nyt matkaa kesäloman ja muiden töiden pariin mutta kokoonnutaan vielä kesätyöntekijöiden kanssa tänne Laureaan vielä ensi viikoksi. Tarkoituksena on putsata paikat ja laittaa keittiö kuntoon syksyä varten.

Itselläni on silloin hyvin aikaa laskea heidän tunnit jotta saadaan palkat menemään sovittujen tuntien mukaisesti. Myös on aikaa kirjoittaa heille suosittelukirjeet tulevia työpaikkoja varten. Työtodistukset tulevat Omniaalta, mutta eiväthän he siellä tiedä mitä kaikkea nämä ahkerat työntekijät ovat tehneet. Joten koen velvollisuudekseni kirjoittaa heille suosittelukirje, jossa kerron tarkasti heidän työnkuvansa ja mitä kaikkea he ovat täällä tehneet ja että aion suositella heitä vastaavanlaisiin tehtäviin mielelläni. Kyllä he sen verran kovaa työtä tekivät.

Olen kehittynyt huomasti etenkin oman itsetunnon kanssa. Oli iso kynnys lähteä vetämään tällaista leiriä eteenpäin joten olen kiitollinen että se on kohta ohi, tosin olen monta uutta kokemusta rikkaampi nyt. Tämän toisen viikon päiväkirjan aion lopettaa siihen toteamukseen, että kaikki kokemus opettaa, myös ne jotka tuntuvat aluksi pelottavilta.” (PK)

4.4 Toimeksiantajan arviointi

Tässä toiminnallisessa opinnäytetyössä toimeksiantajan arviointi tuo työhön sen vakuuttavuuden ja oikeellisuuden. Ilman toimeksiantajaa tätä työtä ei olisi voinut tehdä ja toimeksiantaja tarjosi paljon apua tämän toiminnallisen osuuden aikana. Työn on arvioinut BarLaurean ravintolapäällikkö, joka oli myös tiiviisti mukana leiriviikkojen aikana toiminnassa. Tämä toi hyötyä niin tekijälle kuin BarLaurealle tiedon välittyessä samanaikaisesti molemmille osapuolille. Työn tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa leiriruokailu BarLaurean tiloissa Stadium Sports Campin aikana. Arvioijan mukaan työ on tuottanut suoranaista hyötyä, sillä leiriruokailun pilotointi tuotti BarLaurealle tietoa kuinka leiriruokailu voidaan tulevaisuudessa järjestää. Opinnäytetyön toiminnallisuuden avulla on todettu, että konsepti on toimiva ja toteuttamiskelpoinen myös tulevaisuudessa. Opinnäytetyö tuo selkeästi esille perusteet leiriruokailun järjestämisestä. Työssä käytetty teoria tukee toiminnallista osuutta työssä.

Näiden arvioiden perusteella käydään läpi työn johtopäätökset seuraavassa luvussa. Johtopäätöksissä kerrataan tapahtuneet avaintoiminnot sekä arvioidaan työn onnistumista.

5 Johtopäätökset

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa leiriruokailu lasten urheiluleirille. Työn tuotoksena syntyi tarkka kuvaus kolmesta tärkeästä avaintoiminnosta, joita ilman leiri olisi ollut mahdoton toteuttaa. Leirin suunnittelu ja toteutus kuvataan prosessin omaisesti ensin edeten teoriaa pohjustaen suunnitteluvaiheeseen josta käydään itse leirin alkamiseen eli toteutusvaiheeseen.

Tärkeät avaintoiminnot alusta alkaen olivat ruokalista, omavalvonta ja henkilökunta. Näiden kolmen avulla leiriruokailu tulisi onnistumaan. Näiden kolmen suunnittelu olisi alusta alkaen tärkeää. Ruokalista saatiin edelliseltä leiriltä. Verrattuna edellisvuoden leireihin, päätettiin välttää eineksiä ja tehdä ruoka alusta loppuun itse. Tämä osoittautui hyväksi päätökseksi, sillä raaka-aineet olivat kontrolloitavissa ja pystyttiin vaikuttamaan itse lopputulokseen. Lapset usein kehuivat ruokaa ja vanhemmat pitivät itse tehdyn ruoan ideasta. Omavalvontasuunnitelma toteutettiin BarLaurean omavalvontasuunnitelman pohjalta. Sieltä poistettiin tiedot jotka eivät koskeneet leiriruokailua ja omavalvontasuunnitelma lähetettiin Espoon kaupungin terveystarkastajalle. Omavalvontasuunnitelma otettiin käyttöön leirin alettua. Tärkeimpinä jokapäiväisen huomion kohteena oli lämpötilojen valvonta ja niiden kirjallinen seuranta sekä elintarvikenäytteiden otto. Henkilökunnan rekrytointi tapahtui yhteistyössä Omnian henkilöstöpalveluiden kehittämispäällikön Jukka Kivimäen kanssa. Hän avasi rekrytoinnin Espoon Kuntarekryn kautta ja siihen tehtiin yhteistyössä ennakkotiedote tulevasta leiristä.

Kolmen avaintoiminnon suunnittelun jälkeen, tehtiin suunnitelmista totta. Toteutusvaihe on kuvattu kolmen portaan avulla, samassa järjestyksessä suunnitteluvaiheen kanssa. Johtamisen ollessa iso osa toteutusvaihetta, lukuihin on lisätty tekijän päiväkirjasta otteita, jotka tuovat todenmukaisen tunnun lukijalle. Opinnäytetyön ollessa toiminnallinen, täytyi löytää jokin väylä sen esille tuomiseen, päiväkirja valittiin siihen sen totuudenmukaisen kuvauksen takia ja jotta työhön saataisiin toiminnallinen puoli myös mukaan.

Opinnäytetyön tavoite oli suunnitella ja toteuttaa prosessi läpi onnistuneesti. Tämä onnistui tekijän saamien työntekijäpalautteiden mukaan. Prosessi oli onnistunut ja leirin lapset saivat ravitsevaa ruokaa. Yhteistyökumppanit olivat myös erittäin tyytyväisiä leirin kulkuun ja mahdollavaa oli se, että moni Espoon nuori sai kesätyöpaikan Stadium Sports Campilta. Seuraavaa leiriä suunnitteleva löytää tästä työstä apua ja tietoa kyseistä leiriä varten, ja tämä työ auttaa seuraavan leirin toteuttamisessa.

Lähteet

- Eräsalo, U. 2008. Käytännön henkilöstöjohtaminen hotelli- ja ravintola-alalla. Helsinki: Restamark.
- Järvinen, P. 2014. Onnistu esimiehenä. Helsinki: Sanoma Pro.
- Kauhanen, J. & Juurakko, A. & Kauhanen, V. 2002. Yleisötapahtuman suunnittelu ja toteutus. Porvoo: WSOY.
- Kylliäinen, S. & Lintunen, M. 2005. Ravitsemus ja terveys. Porvoo: WSOY.
- Lampi, R. & Laurila, A. & Pekkala, M. 2012. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY.
- Markkanen, M. 2009. Onnistu rekrytointihaastattelijana. Helsinki: WSOYpro.
- Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa. 2013. Omavalvonta ravintolassa: elintarvikkeet. Helsinki: Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa.
- Mauno, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.
- Parkkinen, K. & Sertti, P. 2006. Avain Ravitsemukseen. Helsinki: Otava.
- Ruuska, K. 2012. Pidä projekti hallinnassa: suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Vantaa: Talentum.
- Vallo, H. & Häyrinen, E. 2012. Tapahtuma on tilaisuus: tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. Helsinki: Tietosanoma.

Sähköiset lähteet

- Oppimisen työkalupakki. 2015. <https://www.kamk.fi/oppiminen/Oppimisen-tyokalupakki/Projektityokalut/Oppimisprojektit/Reflektointi> (viitattu 23.10.)
- Laurea, BarLaurea. 2015. <https://www.laurea.fi/laurea/kampukset/leppavaara/barlaurea> (viitattu 9.10)
- Ruokatieto. 2015. <http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/hygienian-tulokset/hygienian-onnistumisen-mittaaminen-ja-seuranta> (viitattu 19.10.)
- Stadium Sports Camp. 2015. <https://www.stadiumsportscamp.fi/> (viitattu 19.10.)

Taulukot

Taulukko 1 Ruokailuajat	9
Taulukko 2 Ruokalista	12
Taulukko 3 Avaintoiminto	13
Taulukko 4 Ruokalista ja omavalvontasuunnitelma	14
Taulukko 5 Kolme avaintoimintoa	16
Taulukko 6 Suunnitteluvaiheen lopputulos	17
Taulukko 7 Lämpötilaseuranta.....	20